

Thermoplongeur Thermocook avec Sonde à Coeur - 50 L

DETHCOOKS



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce Thermoplongeur Thermocook avec Sonde à Coeur est doté d'une capacité de 50 L. Sa température est réglable de 0°C à 95°C. Il est conçu en acier inoxydable, ce qui le rend robuste et assure une longévité certaine. Cet appareil convient parfaitement pour la cuisson d'aliments sous vide grâce au réchauffement dynamique de l'eau.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 95	Longueur (mm) : 150	Profondeur (mm) : 240
Hauteur (mm) : 380	Poids (kg) : 4	Puissance (W) : 2000
Capacité (L) : 50		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------